



СОЮЗ СОВЕТСКИХ
СОЦИАЛИСТИЧЕСКИХ
РЕСПУБЛИК

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ
ПО ИЗОБРЕТЕНИЯМ И ОТКРЫТИЯМ
ПРИ ГКНТ СССР

(19) SU (11) 1750562 A1

(51) A 21 B 3/13, A 47 J 37/01

ОПИСАНИЕ ИЗОБРЕТЕНИЯ

К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

1

(21) 4874714/13
(22) 18.10.90
(46) 30.07.92, Бюл. № 28
(75) Ю.Т.Лим, В.С.Хван и К.В.Хван
(56) Авторское свидетельство СССР
№ 333914, кл. А 21 В 5/02, 1968.
Патент Франции № 757206,
кл. А 21 В 3/13, 1933.

2

(54) РАЗЪЕМНАЯ ФОРМА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

(57) Изобретение м.б. использовано при одновременной выпечке двух различных кондитерских изделий в форме. Корпус разъемной формы представляет собой два полуцилиндра, шарнирно соединенных с внутренней перегородкой, полуцилиндры состоят из двух половин, каждая из которых снабжена замковым элементом. 1 з.п. ф-лы, 3 ил.

Изобретение относится к кондитерской промышленности и предназначено для выпечки кондитерских изделий, например тортовых заготовок.

Цель изобретения – обеспечение одновременной выпечки двух различных изделий.

На фиг.1 изображена форма для выпечки кондитерских изделий, вид сбоку; на фиг.2 – сечение А-А на фиг.1; на фиг.3 – замковый элемент, с помощью которого производится соединение смежных половин корпуса формы.

Разъемная форма для выпечки кондитерских изделий содержит цилиндрический корпус 1 и внутреннюю перегородку 2. Корпус 1 состоит из полуцилиндров, каждый из которых состоит из двух половин, прикрепленных к внутренней перегородке 2 с помощью шарниров 3. Смежные половины полуцилиндров корпуса 1 соединяются между собой с помощью замкового элемента 4.

Для приготовления тортовых заготовок тесто укладывают на внутреннюю перегородку 2 и закрывают смежные половины верхней части корпуса 1 с помощью замко-

вого элемента 4. Затем форму переворачивают и аналогично производят заполнение тестом нижнего объема корпуса 1 формы. После выпечки форму вынимают, устанавливают замковым элементом 4 сверху и открывают его. Смежные половины верхней части корпуса 1 откапывают в противоположные стороны и вынимают готовое изделие из нижней части корпуса 1.

Использование разъемной формы для выпечки кондитерских изделий позволяет увеличить выход готового продукта.

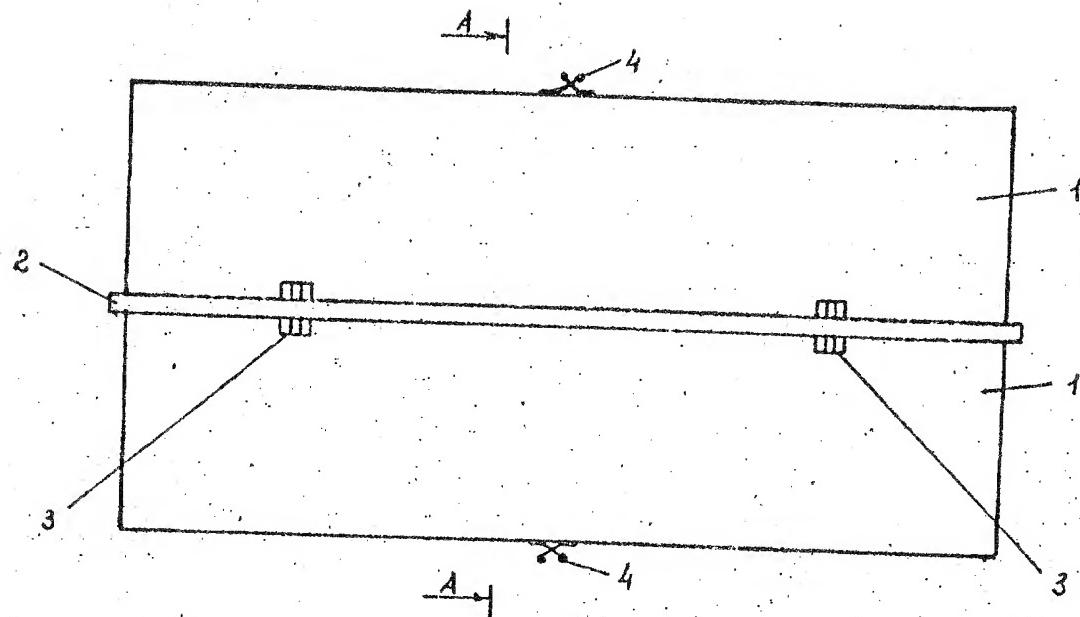
Ф о р м у л а и з о б р е т е н и я

1. Разъемная форма для выпечки кондитерских изделий, включающая корпус, состоящий из двух шарнирно соединенных полуцилиндров, отличающаяся тем, что, с целью одновременной выпечки двух различных изделий, форма снабжена внутренней перегородкой, с которой шарнирно соединены полуцилиндры, а каждый из полуцилиндров состоит из двух половин.

2. Форма по п.1, отличающаяся тем, что каждая половина обоих полуцилиндров снабжена замковым элементом.

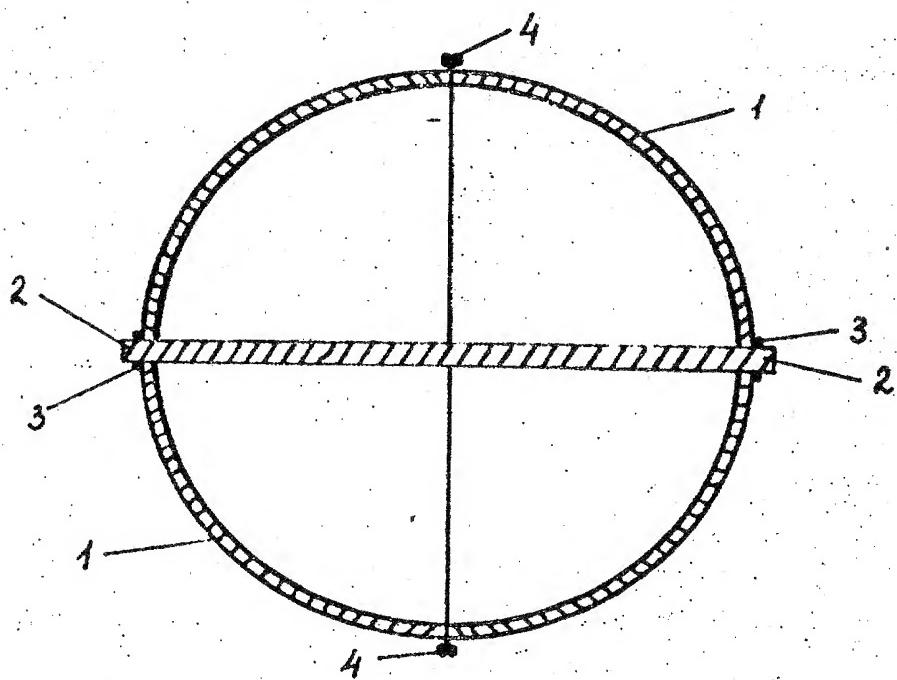
(19) SU (11) 1750562 A1

1750562

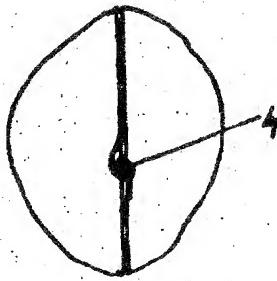


Фиг. 1.

A-A



Фиг. 2.



Фиг. 3.

Составитель В.Хван
Редактор Л.Пчолинская Техред М.Моргентал Подписьное
Корректор М.Шароши

Заказ 2633 Тираж Подписьное
ВНИИПИ Государственного комитета по изобретениям и открытиям при ГКНТ СССР
113035, Москва, Ж-35, Раушская наб., 4/5

(54) Sectional Mold for Baking Confectionery Products

(57) The invention can be used for a simultaneous baking of two different confectionery products in a mold. A housing of the sectional mold is formed by two semicylinders which are connected by hinge with an internal baffle, semicylinders consist of two halves each one of them being supplied with a locking element.

Claim 1.

Sectional mold for baking confectionery products comprising a housing containing two semicylinders which are connected by hinge, **characterized in that**, for a simultaneous baking of two different confectionery products, the mold comprises an internal baffle, semicylinders being connected with the internal baffle by hinge and each one of semicylinders consisting of two halves.

Claim 2

Mold according to claim 1, **characterized in that** each half of both semicylinders comprises a locking element.